

tradition

**Boisson millénaire,
le cidre a traversé
les âges et continue
d'égayer nos tables
de son pétilllement.
Découvrez le secret
de sa longévité !**

Le cidre

**l'ivresse
d'un jus de pomme**





Pour le cidre doux de Normandie Reflets de France, cinq variétés de pommes fraîches, en provenance de Normandie, entrent dans chaque cuvée.



© Y. KLEIN

Assemblés dans de grandes cuves afin d'obtenir un mélange équilibré et un goût constant, les jus acide, sucré et amer sont clarifiés : les particules de pomme en suspension tombent au fond de la cuve lentement et naturellement. Il suffit alors de réaliser plusieurs soutirages pour obtenir un jus clair, légèrement opalescent. Il est maintenant très pauvre en matières azotées et va donc fermenter doucement à température contrôlée, ce qui lui donnera un arôme particulier et une saveur délicate. Avant d'être mis en bouteille champenoise, le cidre subit une deuxième fermentation, appelée maturation, qui va compléter son évolution. Après dégustation, pour s'assurer que sa rondeur et sa longueur en bouche sont bien équilibrées par une pointe d'amertume, son équilibre en gaz carbonique est contrôlé, éventuellement complété, puis la bouteille fermée par un bouchon en liège et un solide muselet afin que les bulles ne s'échappent pas.

Un plaisir toujours renouvelé

Le cidre se déguste bien frais, entre 8 et 12 °C, dans un grand verre pour exhaler ses arômes et laisser admirer sa belle couleur dorée. On le savoure à l'apéritif et au dessert mais Normands et Bretons n'hésitent pas à le servir tout au long du repas. Il fait merveille sur des volailles rôties, les plats traditionnels de poissons et de volaille à la crème, les fruits de mer crévés et épicés comme les coquilles Saint-Jacques ou les moules au curry. En fin de repas, attendez-vous à une véritable émotion gastronomique si vous osez le servir sur un camembert ou un pont-l'évêque bien affiné. Quant aux desserts, inutile de vous dire que le cidre sera parfait sur la plupart des tartes, des crèmes et des gâteaux, sauf peut-être ceux au chocolat, trop amers.

Si l'histoire de la bière remonte aux Babyloniens, plus de 3000 ans av. J.-C., certains historiens pensent que l'homme pourrait bien boire du cidre depuis plus longtemps encore. Les Hébreux, les Grecs, les Romains, tous sont friands du « vin de pomme » qu'ils l'appellent *chekar, sikera* ou *cisera*.

C'est sans doute aux habitants du Pays Basque que l'on doit la mise au point de notre cidre actuel, dans le courant du premier millénaire. En Bretagne et en Normandie, il est très présent dès le haut Moyen Âge. Les chevaliers de la table ronde en sont gourmands et la pomme, symbole du bonheur, est un produit noble.

Dès le XVI^e siècle, l'ouverture des routes maritimes régulières permet l'arrivée de nouvelles variétés en provenance du nord-ouest de l'Espagne. Les variétés amères, riches en tanin, prospèrent sous le climat de l'ouest de la France. Elles permettent un meilleur équilibre et une plus longue conservation. Il faudra cependant attendre le XIX^e siècle pour que le chemin de fer puisse faire des cidres bretons et, surtout, normands, une boisson populaire qui gagne rapidement les régions les plus reculées de France.

Naturel, faiblement alcoolisé, excellent pour la santé car riche en fibres, le cidre est une boisson rafraîchissante dont l'élaboration, presque inchangée depuis des siècles, est une entreprise passionnante.

La recherche mesurée de l'amertume

Il existe, dit-on, plus de mille variétés de pommes à cidre en Normandie. Environ deux cents sont exploitées de manière significative, mais une vingtaine seulement se partage le gros de la production. La pomme à cidre a ses variétés comme le raisin a ses cépages. Certaines sont précoces et mûrissent dès le mois d'octobre, d'autres sont tardives et ne se ramassent pas avant la fin décembre. Il existe trois grandes familles de pommes à cidre : les acides qui apportent nervosité et fraîcheur ; les sucrées qui donnent alcool et sucres résiduels dans le cadre des cidres demi-sec et doux ; et les douces-amères qui apportent tanins et permettent une bonne aptitude au vieillissement. C'est le mélange de ces trois composants qui donnera un bon cidre. Traditionnellement, la pomme est stockée dans un grenier bien aéré afin d'atteindre sa maturité maximale. Cette opération est indispensable en cas d'années froides ou pluvieuses. Qu'elle soit réalisée en masse ou en caisses de bois individuelles, elle demande un vrai savoir-faire car le tri, manuel, est obligatoire afin d'éliminer un à un les fruits pourris.

L'art du brassage

C'est ainsi que les Normands et les Bretons appellent l'art de l'élaboration du cidre. Après le lavage, commence le broyage des pommes. Mélangée au jus, la pulpe va ensuite macérer quelques heures au contact du jus afin de le colorer et d'extraire le maximum d'arômes. Le pressurage doux et régulier donne naissance à un jus de pomme sucré et parfumé.

Lapin sauté au cidre et aux girolles

Reflets de France

Pour 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h

- 1 lapin de 1,8 kg
- 1 bouteille de cidre brut
- 800 g de girolles
- 1 oignon, 3 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 150 g de beurre
- 5 cl de calvados
- 1 bouquet garni
- Feuilles d'estragon
- Sel, poivre

◆ Coupez l'oignon en 4 et le lapin en morceaux.

◆ Faites revenir le tout à feu vif dans une cocotte avec du beurre.

◆ Flambez au calvados, ajoutez le sel et le poivre. Ajoutez deux verres de cidre et mélangez. Laissez réduire à feu très doux.

◆ Faites chauffer le four th. 6 (180 °C). Dans la cocotte, ajoutez le bouquet garni et le reste de cidre. Couvrez et mettez au four 50 mn.

◆ Pendant ce temps, hachez les échalotes et

l'ail. Lavez les girolles si elles sont fraîches ; égouttez-les si elles sont en conserve. Faites-les revenir dans du beurre avec l'ail et les échalotes. Ajoutez le sel et le poivre.

◆ Après 30 mn de cuisson du lapin, ajoutez les girolles.

◆ Pour servir, ôtez les morceaux d'oignon et le bouquet garni, mettez le lapin dans un plat creux, nappez avec les girolles et parsemez d'estragon.